



## 3700 CAMION PIZZA

POUR UNE ACTIVITÉ PIZZAS EFFICACE, AUX NORMES.

### Caractéristiques

**Activité :** Pizzas

**Type :** Camion, véhicule léger, conduite avec permis B (voiture).

**Plancher cabine :** Sur Peugeot Boxer, Renault Master, Fiat Ducato....

**Cellule magasin :**

- Longueur de 3.5 mètres à 4.0 mètres, longueur exacte à convenir sur plan,
- Isotherme, autoporteuse,
- Construction aluminium et polyester,
- Sol en matériaux composites, sans châssis métallique pour une meilleure rigidité, totalement résistant à l'eau, à la neige, au sel....
- Revêtement de sol en polyester fibré, avec trous d'évacuation d'eau, conçu pour être lavé à grandes eaux.

**Ouvertures :**

- Hayon latéral, longueur sur mesure, avec tablette repose sac à ouverture automatique,
- Porte battante arrière ou hayon arrière avec portillon, ou hayon complet avec porte intégrée,
- En option, vitrages hiver coulissants et amovibles pour l'été.

**Bâches :** Bâches coupe-vent, vitrage hiver à la demande, bâche cache cabine.....

**Homologation :** VASP magasin

**Livraison du véhicule :**

- Véhicule livré avec certificats de conformité et carte grise,
- Véhicule livré prêt pour exploitation, avec stickage (lettrage, logo....)

### Aménagement

**Matériaux :**

- Aménagements sur mesure, en polyester alimentaire avec traitement antibactérien, très facile à nettoyer, résistant totalement à l'eau,
- Meubles secs avec âme en nid d'abeilles pour un gain de poids, de solidité,
- 240 coloris au choix.

**Zones de travail :**

- Grand plan de travail moulé 1 pièce, avec évier encastré,
- Saladettes réfrigérées, nombre, tailles et disposition sur mesure, encastrées.

**La vente :**

- Menu board éclairé,
- Grand comptoir, moulé, avec étagère de stockage boîtes et point d'encaissement,
- en option, vitrine réfrigérée encastrée, longueur sur mesure.

**Stockage & rangements :**

- Armoire froide intégrée de 3 portes à 6 portes, en froid commercial,
- Rayonnage réfrigéré pour grilles ou bacs à pâtons,
- Placards, tiroirs et étagères de rangement.

**La cuisson :**

- Four gaz professionnel capacité 4 ou 6 pizzas, avec évacuation fumée et chaleur,
- Echelle à pizzas,
- Niche pour pelle à pizza.

### Spécificités techniques

**Froid :**

- Ventilé secteur commercial avec en option froid route, ou froid autonome eutectique,
- Groupe froid au-dessus de la cabine pour dégager de la place dans les aménagements, pour éviter les nuisances du groupe froid (bruit, chaleur),
- Groupe froid nouvelle génération, faible consommation électrique, silencieux, compact, maintenance aisée,
- Fonctionnement et réglage indépendants des températures des réserves froides et des bacs saladettes,
- Possibilité congélateur.

**Gaz :**

- Local gaz pour 4 bouteilles : 2 en service, 2 en réserve,
- En option plancher chauffant pour une utilisation optimale des bouteilles de gaz.

**Alimentation électrique :**

- Prise centrale secteur, véhicule fourni avec rallonge,
- Possibilité autonome sur groupe électrogène insonorisé et intégré, ou par batteries de service.

**Eclairage :**

- Eclairage leds,
- Eclairage menu board et vitrine,
- Possibilité éclairage extérieur.

**Eau :**

- Réserve d'eau 2\*20 litres ou plus,
- Robinet douchette sans contact, chauffe-eau en option.

**Options :**

- Ecran numérique,
- Chauffage,
- Peinture extérieure et intérieure.

**CARAVI**

ZI Les Aubreaux - 16440 ROULLET

Tél. 05 45 67 94 18 - Fax: 05 45 67 94 21

caravi@caravi.com